MANUALE D'INSTALLAZIONE, UTILIZZO E CURA DEL FORNO 30" DA INCASSO

F30CONXE
F30CONXT
F30PROX
F30PROXE
F30PROXT

310922

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile nuovo proprietario di un prodotto Bertazzoni.

Voglio ringraziarla per aver scelto uno dei nostri prodotti. Sappiamo che ha molte marche e prodotti tra cui scegliere e siamo entusiasti che abbia deciso di prendere uno dei nostri prodotti nella sua casa.

Siamo molto orgogliosi nel fare i nostri prodotti, cosi come ci auguriamo lo possa essere lei. La mia famiglia ha iniziato a produrre apparecchi di cottura nel 1882. Ogni nostro prodotto è una miscela di design italiano e una superiore tecnologia dell'apparecchio. Mentre noi non potremo mai sostituire il suo talento unico a preparare piatti deliziosi, proviamo però a fare del nostro meglio per rendere la cottura più facile, più efficace e più divertente.

Le nostre apparecchiature sono progettate secondo i più severi standard di sicurezza e prestazioni per il mercato Europeo e Nord Americano. Seguiamo le tecniche di produzione più avanzate. Ogni apparecchio esce dalla fabbrica solo dopo l'ispezione e la prova completa di qualità. I nostri distributori e centri di assistenza sono pronti a rispondere a tutte le domande che potrebbe avere per quanto riguarda le modalità di installazione, uso e manutenzione del prodotto Bertazzoni.

Questo manuale la aiuterà ad imparare e ad usare il prodotto in modo più sicuro e più efficace e le insegnerà ad aver cura di esso in modo che possa dare la massima soddisfazione negli anni a venire.

Il manuale comprende anche indicazioni per l'installatore professionista che installerà il prodotto nella vostra casa. Si consiglia di utilizzare professionisti addestrati per il delicato compito di installare e testare gli apparecchi in casa. Si prega di chiamare il servizio clienti, in caso di bisogno di assistenza nella ricerca di un installatore professionista nella sua zona.

Tenere il manuale a portata di mano per un utilizzo futuro.

Grazie!

INDICE

INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO 4
ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA 5
CURA PER L'AMBIENTE 10
DIAGRAMMA ELETTRICO 11
DIAGRAMMA ELETTRICO 12
DIEMENSIONI D'INCASSO 13
INSTALLAZIONE DEL FORNO 14
PER INIZIARE 15
PANNELLO DI COMANDO 17
PRIMA DELL'UTILIZZO DEL FORNO 20
FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE DESIGN (CON) 21
FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE PROFESSIONALE (PRO) 22
MENU' DI GESTIONE DEL TEMPO – TIMER, RITARDO/FINE COTTURA, SONDA TEMPERATURA 23
CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURA ALLA GRIGLIA E COTTURA ARROSTI REGOLAZIONE SUL GRADO DI COTTURA DESIDERATO 27
CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURE IN FORNO 28
CONTROLLRE LE ISTRUZIOI SULLA CONFEZIONE 28
FUNZIONE ASSISTANT 30
MODALITA' SABBATH 35
CICLO DI AUTO-PULIZIA 36
PULIZIA FORNO 37
SOSTITUZIONE DELLE LUCI DEL FORNO 38
GUIDA RISOLUZIONE PROBLEMI 39

INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO

MODELLO _____

DATA DI INSTALLAZIONE _____

RIVENDITORE _____

_____

INSTALLATORE _____

_____

SERVIZIO POST VENDITA

_____

_____

QUESTO APPARECCHIO E' STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERNO DI ABITAZIONI

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro "uno contro zero" – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per ottenere un funzionamento ottimale del forno.
Conservare queste istruzioni e rivederle periodicamente. Conservare questo manuale in modo da poterlo rendere consultabile da parte di un eventuale nuovo proprietario.

l costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il produttore non è responsabile di eventuali imprecisioni, a causa di errori di stampa o di trascrizione, contenute in questo manuale. Inoltre, il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

Generali

Questo apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza vigenti.
L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico: cucinare, cuocere, arrostire, cottura alla griglia, scongelamento e riscaldamento di cibi. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Un uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni personali e danni alla proprietà. Il produttore non è responsabile di lesioni personali o danni al prodotto o alla proprietà causati da un uso improprio di questo forno.

Coloro ai quali mancano capacità fisiche, sensoriali o mentali, o l'esperienza con l'apparecchio non devono usare senza sorveglianza o la guida di una persona responsabile.

Bambini

I bambini non devono essere lasciati incustoditi in una zona dove l'apparecchio è in funzione. Non permettere ai bambini di attaccarsi o appoggiarsi su qualsiasi parte dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Non conservare elementi di interesse per i bambini in armadietti sopra il forno. I bambini potrebbero arrampicano sul forno per raggiungerli e potrebbero essere feriti.

I bambini non dovrebbero usare l'apparecchio senza supervisione a meno che il suo funzionamento sia stato sufficientemente spiegato in modo da poterlo utilizzare in sicurezza. I bambini devono essere in grado di comprendere i potenziali rischi o i problemi di malfunzionamento.

Non permettere ai bambini di toccare o giocare dentro, sopra o vicino al forno quando è in funzione. Il forno si scalda a livello della porta forno, scarico di raffreddamento, maniglia e pannello di controllo. Prestare la massima attenzione per evitare ustioni.

Installazione

Prima dell'installazione, assicurarsi che la tensione e la frequenza riportata sulla targhetta dati corrispondano all'alimentazione elettrica domestica per prevenire infortuni e / o danni all'apparecchio. Consultare un elettricista qualificato in caso di dubbio.

Assicuratevi che il vostro apparecchio sia correttamente installato alla messa a terra da un tecnico qualificato.

ATTENZIONE: L'apparecchio deve essere collegato a terra in modo efficace per garantire la sicurezza elettrica. In caso di dubbio, far controllare l'impianto elettrico di casa da un elettricista qualificato. Il produttore non è responsabile per i danni causati dalla mancanza o inadeguatezza di un sistema di messa a terra efficace o il mancato rispetto di normative elettriche nazionali e locali.

Il forno non deve essere utilizzato fino a quando non sia stato installato correttamente.

L'installazione, la manutenzione e la riparazione devono essere eseguite da un tecnico di assistenza autorizzato. Il lavoro di persone non qualificate potrebbe essere pericoloso e potrebbe invalidare la garanzia.

Prima dell'installazione o di manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica nella zona di lavoro togliendo il fusibile, facendo scattare l'interruttore o spegnendo l'alimentazione principale.

ATTENZIONE! PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO!

Scollegare l'alimentazione elettrica alla scatola dell'interruttore o alla scatola dei fusibili prima di installare l'apparecchio.

Fornire un'appropriata messa a terra per l'apperacchio.

Utilizzare solo conduttori di rame.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare lesioni gravi o morte.

ATTENZIONE! Etichettare tutti i fili prima di scollegarli quando vengono effettuati i controlli di manutenzione. Errori di cablaggio possono causare un funzionamento improprio e pericoloso.
Verificare il corretto funzionamento dopo la manutenzione.

Utilizzo del forno

ATTENZIONE! I forni sono in grado di produrre temperature elevate che possono causare ustioni.

Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in uso.

Utilizzare presine resistenti al calore quando si mette qualcosa nel forno, quando si gira, oppure quando si rimuove. L'elemento riscaldante superiore e le griglie forno possono diventare molto caldi e causare ustioni.

Per evitare ustioni, mettere sempre le griglie forno all'altezza desiderata, mentre il forno è freddo.

Aprire la porta forno con cautela per permettere all'aria calda o al vapore di uscire prima di inserire o rimuovere il cibo.

Per evitare ustioni, lasciare che l'elemento riscaldante si sia raffreddato prima di pulirlo con le mani.

Durante la funzione di auto-pulizia il forno potrebbe diventare molto caldo. Impedire ai bambini di entrare in contatto con il forno.

Togliere tutti gli accessori dal forno prima di iniziare il ciclo di auto-pulizia. Le alte temperature necessarie per questo programma potrebbero danneggiare gli accessori.

La guarnizione della porta è essenziale per una buona tenuta. Si deve prestare attenzione a non indossarla, danneggiarla o rimuoverla.

ATTENZIONE: Gli elementi riscaldanti possono essere caldi, anche se non sono incandescenti. Durante e dopo l'uso, non lasciare indumenti o altri materiali infiammabili a contatto con gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non abbiano avuto il tempo necessario per raffreddarsi. Parti esterne del forno, come il vetro della porta, prese d'aria e il pannello di controllo possono diventare calde.

Non ostruire le aperture di scarico.

Fogli di alluminio non devono essere utilizzati per rivestire il fondo della cavità del forno.

Non mettere pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo della cavità del forno.

Non far scorrere pentole o padelle sul fondo del forno. Questo potrebbe graffiare e danneggiare lo smalto superficiale.

Non lasciare che oggetti metallici (alluminio, vaschette) o la sonda carne vengono in contatto con l'elemento riscaldante.

Non sedersi o salire sulla porta del forno.

Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Utilizzare solo la sonda in dotazione con il forno. Contattare il Servizio Bertazzoni se avete bisogno di acquistare una nuova sonda.

Per evitare danni, rimuovere la sonda cibo dal forno quando non è in uso.

Non riscaldare i cibi in contenitori chiusi nel forno, la pressione può accumularsi e provocare un'esplosione.

Non versare acqua sul cibo in un vassoio o in una padella caldi, o direttamente sul cibo in un forno caldo. Il vapore generato potrebbe causare gravi ustioni o scottature.

Questo forno deve essere utilizzato solo per la cottura. Non usarlo come asciugatrice, deumidificatore, ecc. I fumi o i vapori emessi dalle colle, plastiche o liquidi e materiali infiammabili potrebbero essere pericolosi.

Non conservare liquidi e materiali infiammabili dentro, sopra o sotto il forno, o in prossimità di superfici di cottura.

Non utilizzare l'apparecchio per conservare o disidratare materiali infiammabili. Questo è un pericolo di incendio.

Non utilizzare il forno per riscaldare la stanza.

Quando si cuociono pizze surgelate o torte, metterle sulla griglia foderata di carta forno. I surgelati come patatine fritte, bastoncini di pesce, alette di pollo ecc possono essere cotti sulla teglia.

Controllare sempre che il cibo si è sufficientemente riscaldato. Il tempo necessario varia a seconda di una serie di fattori, come la temperatura iniziale, la quantità di cibo, il tipo e la consistenza del cibo, e la ricetta. Germi presenti nel cibo vengono uccisi solo ad una temperatura sufficientemente elevata (>70°C), e dopo un tempo sufficientemente lungo (10 minuti o più). Selezionare un tempo di cottura più lungo, se non siete sicuri che il cibo si sia completamente riscaldato. Per garantire che la temperatura sia distribuita in modo uniforme, mescolare il cibo prima di servirlo.

Si raccomanda di coprire tutti i cibi cotti che vengono lasciati in forno per essere tenuti in caldo. Ciò impedirà formazione di condensa sulla superficie interna del forno.

Fare attenzione quando si cucina con bevande alcoliche come il rhum, il whisky, il vino ecc. L'alcool evapora a temperature elevate, ma può in rare circostanze bruciare sulle resistenze calde.

Altro

Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il forno. Il getto di vapore potrebbe raggiungere componenti elettrici e provocare un corto circuito.

Non lasciare il forno incustodito quando si cucina con oli o grassi, possono essere un pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Non usare acqua su incendi provocati da grassi! Soffocare il fuoco con un prodotto chimico secco correttamente valutato o con la schiuma di un estintore.

Essere consapevoli di non agganciare o appendere indumenti durante il funzionamento dell'apparecchio, possono essere causa di incendio.

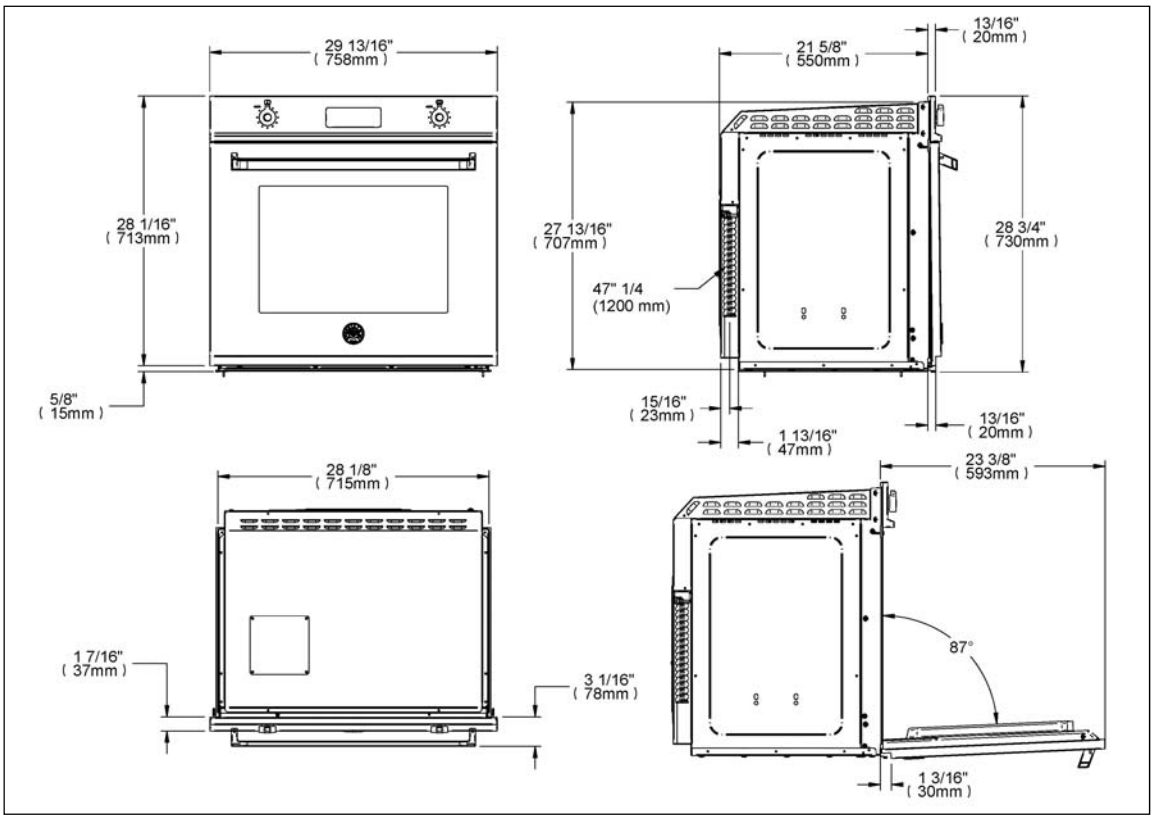
Assicurarsi che i cavi di alimentazione di piccoli elettrodomestici non entrino in contatto o rimangano intrappolati nella porta del forno.

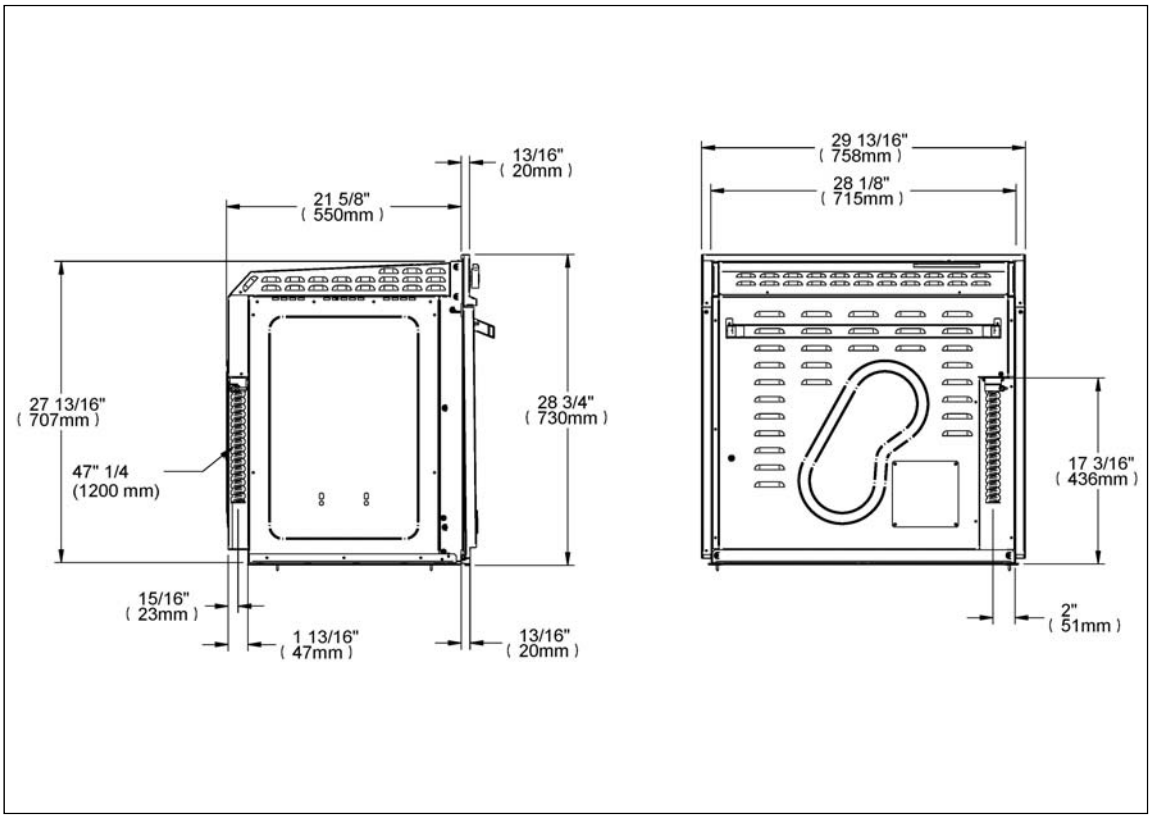
Usare solo presine asciutte, resistenti al calore. Presine umide usate su superfici calde possono provocare ustioni da vapore. Non lasciate che le presine vengano a contatto con oli. Non sostituire asciugamani o altri oggetti ingombranti a presine.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI E RIVEDERLE PERIODICAMENTE.

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SERIE PROFESSIONAL (MODELLI PRO)





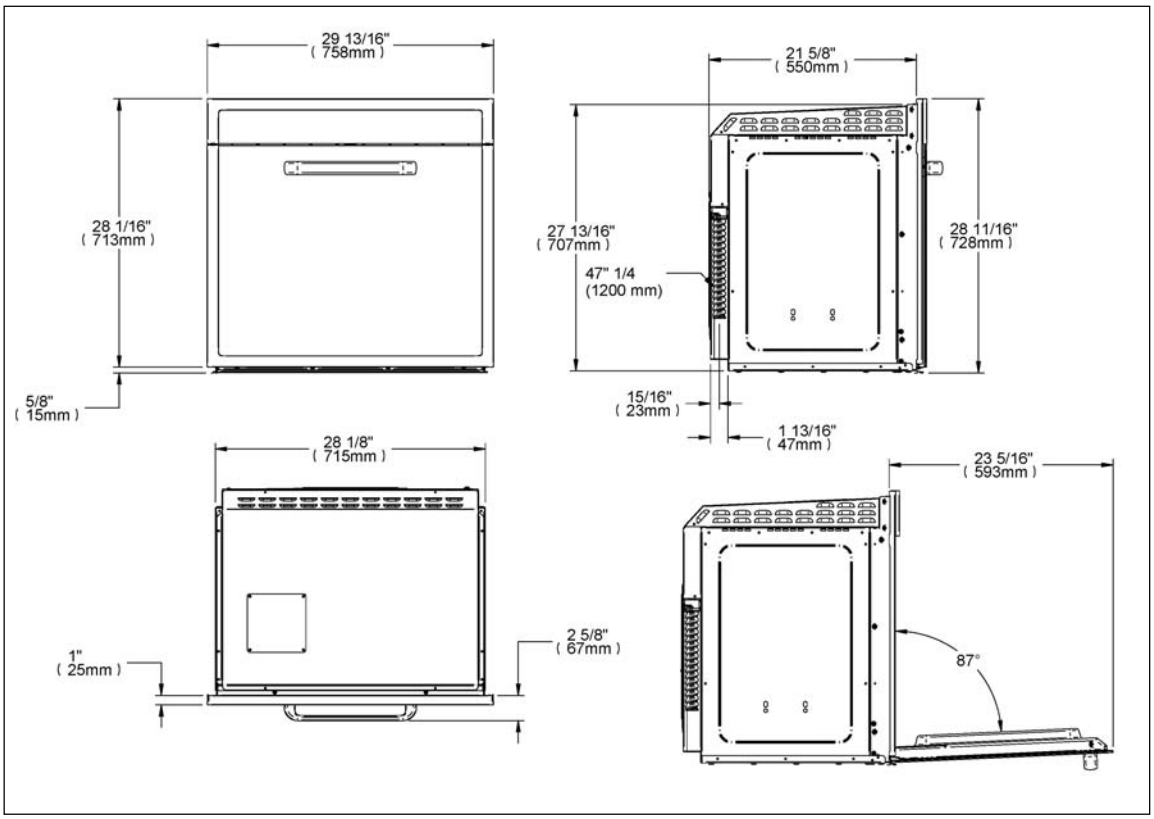
Requisiti elettrici

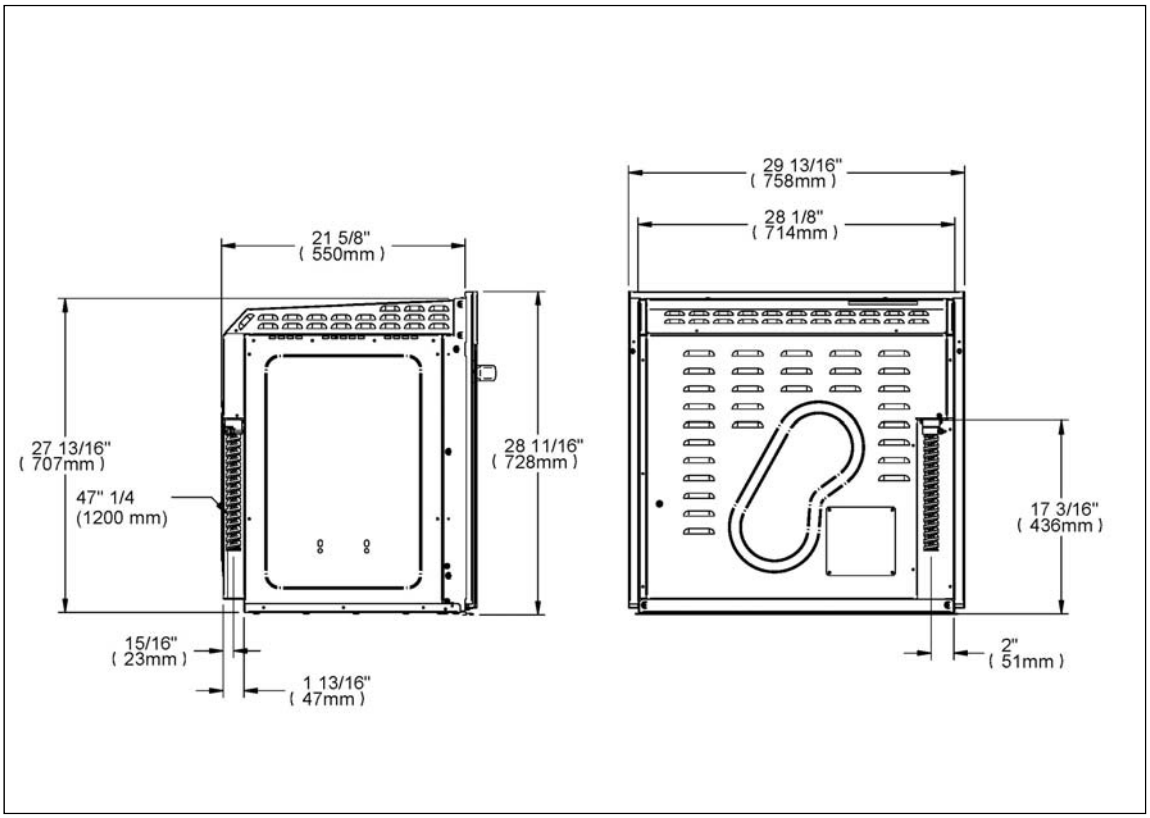
120/240V - 5500W (24 A max) or 120/208V – 4400W (21 A max).

Resistenza superiore	3400W
Resistenza inferiore	2100W
Elementi di riscaldamento a convezione	2 x 1650W

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SERIE DESIGN (MODELLI CON)





Requisiti elettrici

120/240V - 5500W (24 A max) or 120/208V – 4400W (21 A max).

Resistenza superiore	3400W
Resistenza inferiore	2100W
Elementi di riscaldamento a convezione	2 x 1650W

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

INSTALLATORE: SI PREGA DI LASCIARE LE ISTRUZIONI AL PROPRIETARIO.

Collegamento Elettrico

ATTENZIONE: Prima di installare il forno, disconnettere l'alimentazione rimuovendo il fusibile, spegnendo l'alimentazione principale o intervenendo manualmente sull'interruttore di circuito.

I lavori di installazione e le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico qualificato in conformità con le normative e gli standard vigenti. Riparazioni e assistenza da parte di persone non qualificate potrebbero rivelarsi pericolose e far decadere la garanzia. Il produttore non è responsabile di lesioni personali, danni a prodotti o alla proprietà causati dalla manutenzione effettuata da persone non qualificate.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione, assicurarsi che la tensione e la frequenza elencati sulla targhetta corrispondono con l'alimentazione elettrica domestica. Questi dati devono servire a prevenire danni al prodotto. Consultare un elettricista in caso di dubbio.

Azionare l'apparecchio solo dopo che è stato incassato nel mobile.

Alimentazione

Il forno è dotato di un cavo flessibile in metallo (1,2 m) con 4 cavi pronti per il collegamento a 3 poli, e alla massa a terra
120/240Vac: 5500 Watt o 24 A max.

oppure

120/208Vac: 4400 Watt o 21 A max.

Cavo Nero: collegare a L1

Cavo Rosso: collegare a L2

Cavo Bianco: collegare a N

Cavo Verde: collegare a GND (terra)

Sarebbe meglio utilizzare una presa dedicata da 30 A per collegare il l'apparecchio di cottura.

CURA PER L'AMBIENTE

Smaltimento del materiale di imballaggio

La scatola di cartone e i materiali di imballaggio protettivi per il trasporto. Assicurarsi che eventuali involucri di plastica, sacchetti, ecc, siano smaltiti in modo sicuro e tenuti fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!

Smaltimento del vecchio apparecchio

Vecchi elettrodomestici possono contenere materiali che possono essere riciclati. Si prega di contattare l'autorità locale per il possibile riciclaggio di questi materiali. Assicurarsi che l'apparecchio non presenti alcun pericolo per i bambini nell'immagazzinaggio per lo smaltimento. Prima di rimuovere l'apparecchio vecchio, staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo di alimentazione. Rimuovere le porte per prevenire i rischi di intrappolamento.

DIAGRAMMA ELETTRICO

Modelli: F30PROX - F30PROXE - F30PROXT

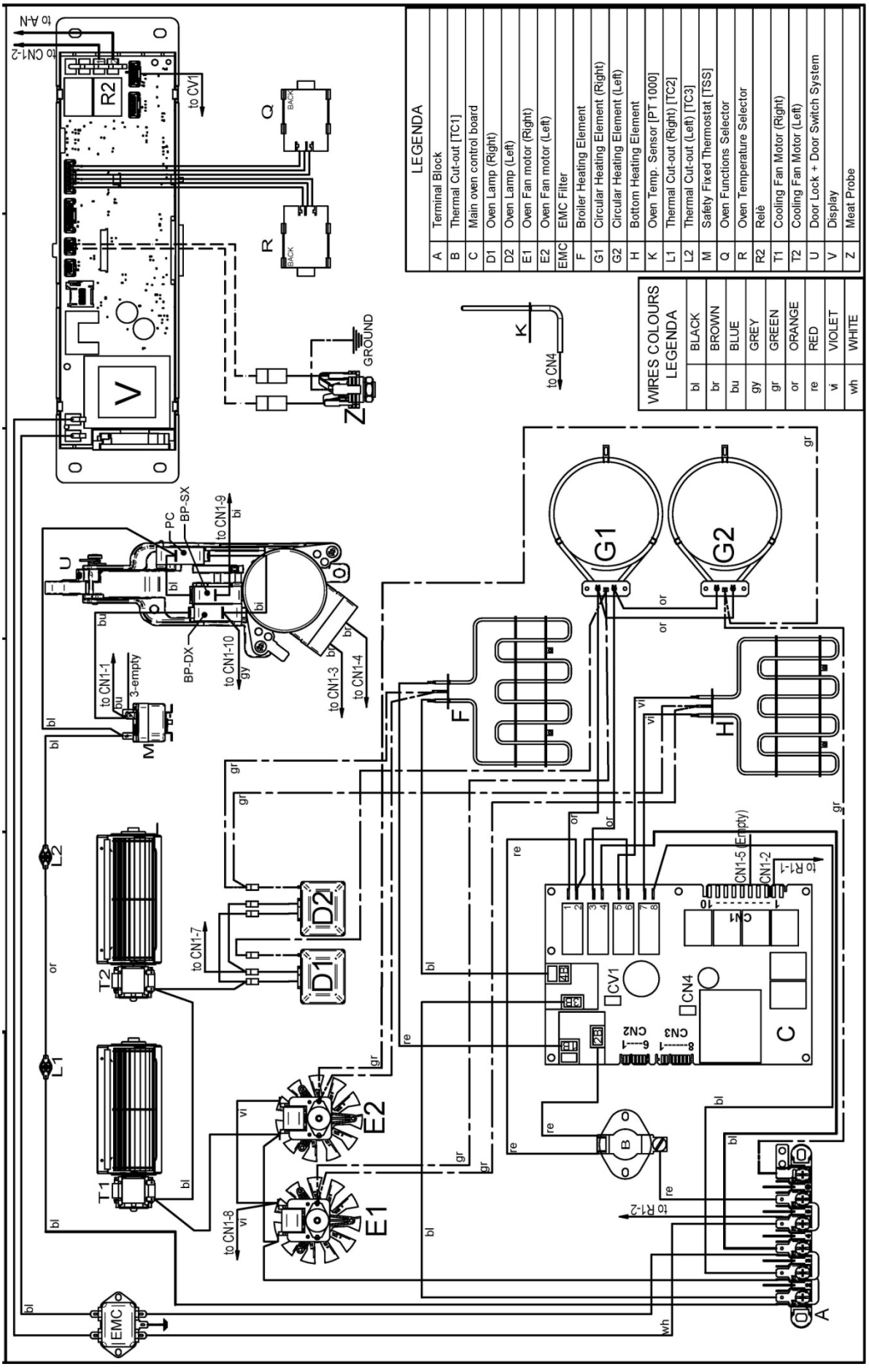
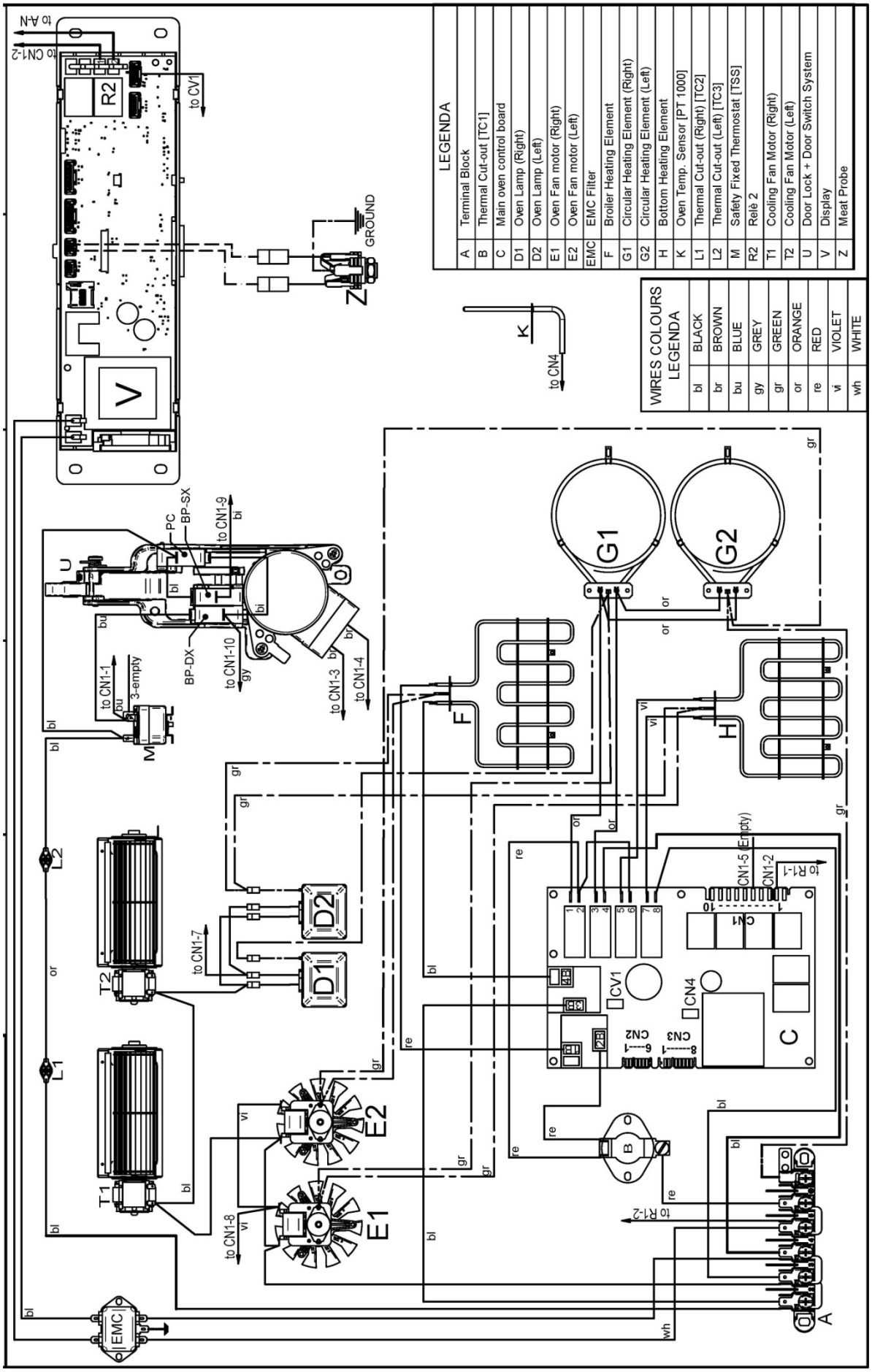


DIAGRAMMA ELETTRICO

Modelli: F30CONXE - F30CONXT



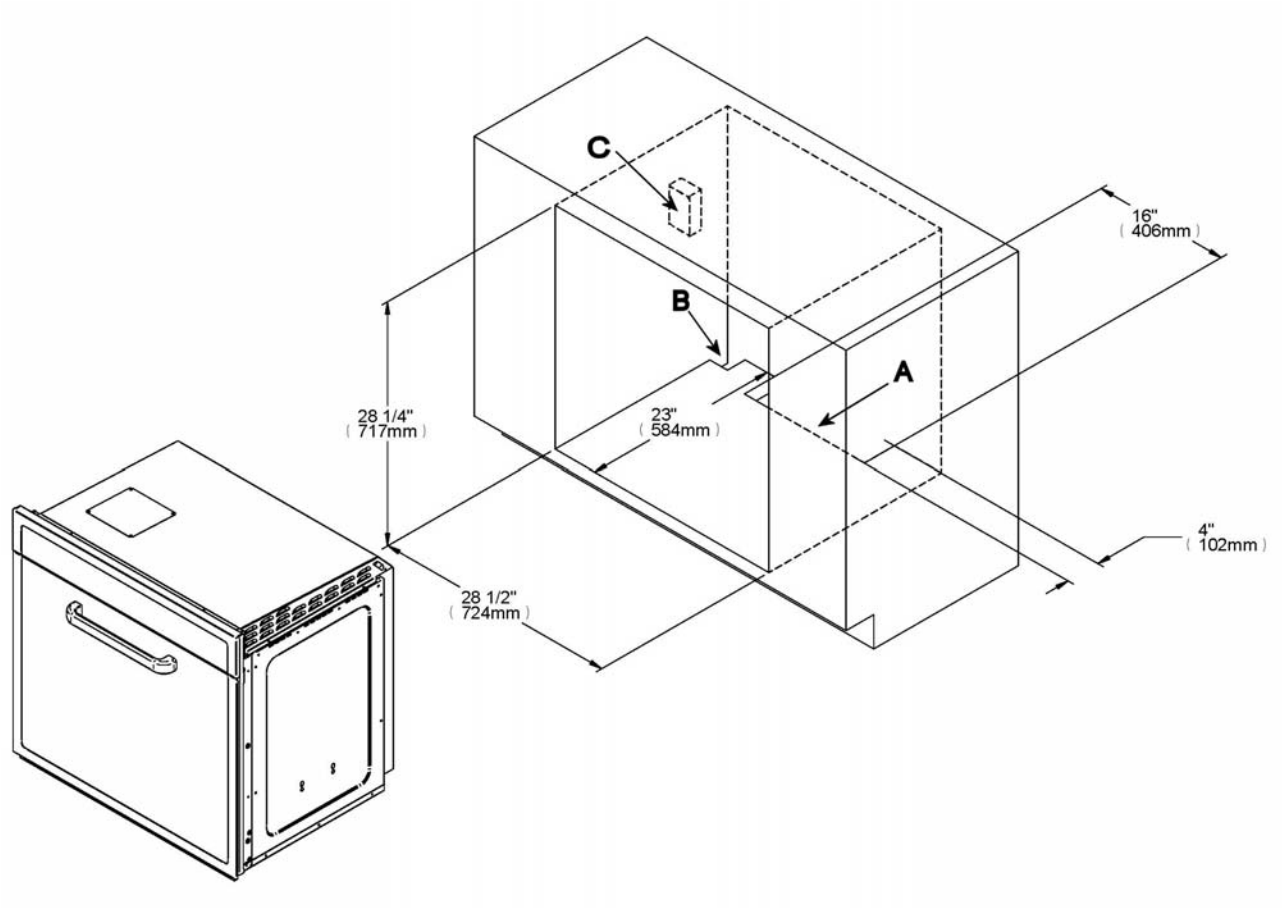
DIEMENSIONI D’INCASSO

IMPORTANTE

I mobili da cucina devono essere realizzati con materiali in grado di resistere a temperature di almeno (65 ° C) sopra la temperatura ambiente al fine di evitare possibili danni ai mobili durante l'utilizzo forno.

Il forno deve essere installato in alloggiamenti ed essere supportato da sotto.

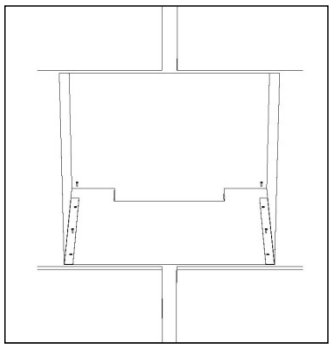
Lo sfiato forno sul fondo della porta deve essere lasciato libero.



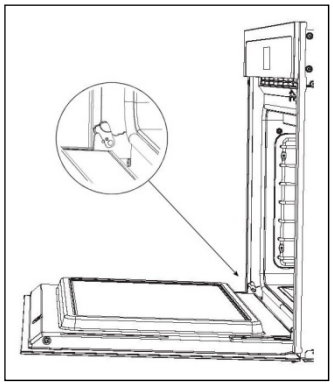
A L’apertura (406mm x 102mm) alla base dell’incasso
B Spazio per il cavo d’alimentazione min. (2.54 x 2.54 cm.)
C Scatola di connessione elettrica

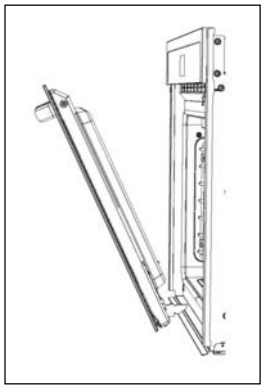
INSTALLAZIONE DEL FORNO

STEP 1 Fissare le piastre di protezione in dotazione per il piano del mobile.



STEP 2 Preparare lo sportello per la rimozione. Sollevare i morsetti di bloccaggio su ogni cerniera della porta. Chiudere la porta lentamente finché i morsetti sporgenti arrestano il movimento. Tirare la porta forno verso l'alto e rimuoverla.



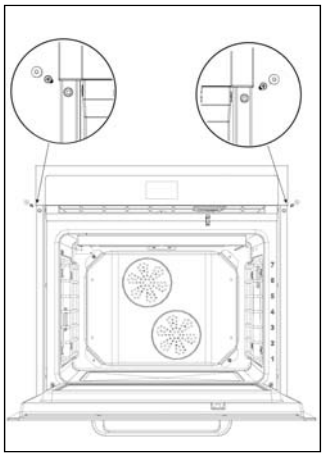


STEP 3 Collegare il forno alla rete elettrica.

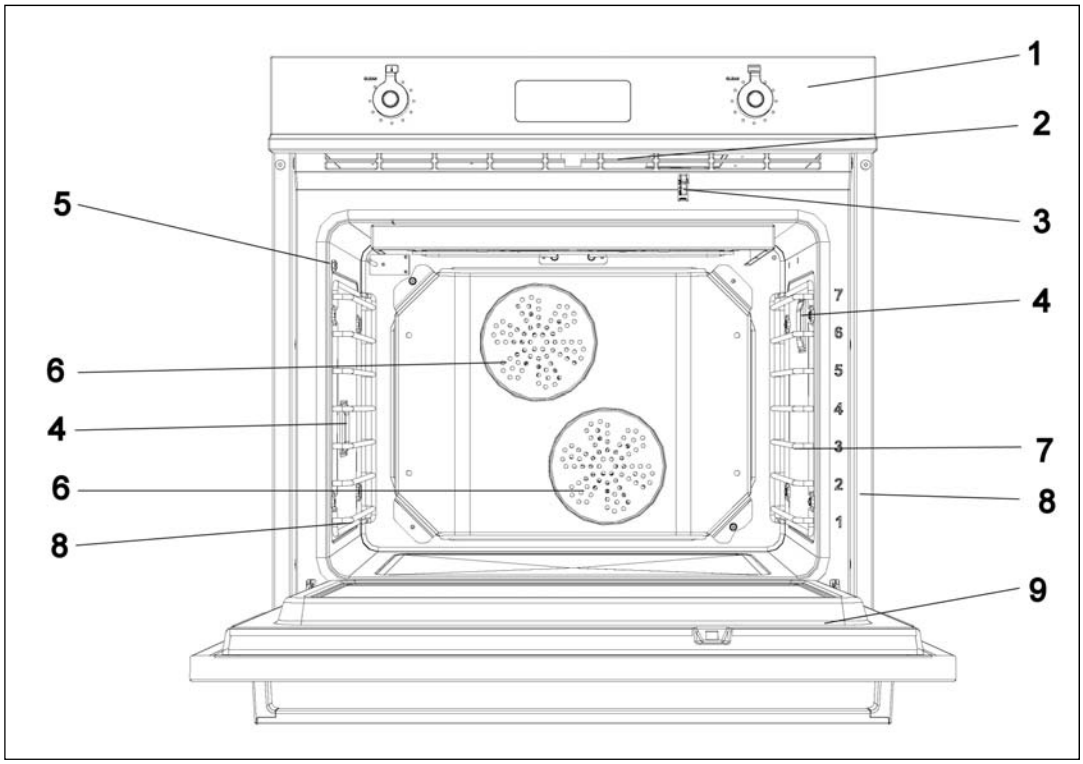
STEP 4 Far scorrere il forno nel mobile e allinearlo.

STEP 5 Reinstallare la porta forno.

STEP 7 Aprire la porta del forno e individuare i due fori per le viti di montaggio del telaio forno. Segnare e trapanare (6 mm)i fori pilota. Fissare il forno al mobile con le viti attraverso il telaio e l'alloggio. Montare i tappi per le viti in dotazione sopra la testa delle stesse per nasconderle.



PER INIZIARE



1 Pannello di controllo (le MANOPOLE sono presenti solo sui modelli PRO)
2 Scarico di raffreddamento
3 Chiusura ciclo di auto-pulizia
4 Lampadine
5 Presa sonda per cibi (solo modelli XT)
6 Ventilatori di convezione
7 Sette livelli per supporto griglia
8 Targa dati
9 Porta forno

VENTOLE DI RAFFREDDAMENTO

Due ventole di raffreddamento sono nascoste nella parte superiore del forno. Si attivano ogni volta che la temperatura interna raggiunge (200 ° C) e continua a funzionare fino a quando la temperatura scende a (160 ° C). Pertanto le ventole di raffreddamento possono essere eccese dopo che il forno è stato spento. Quando la temperatura all'interno del forno è superiore (140 ° C), le ventole di raffreddamento si attivano ogni volta che la porta forno viene aperta in modo da evitare che l'aria calda fuoriesca dalla cavità ed entri in contatto con il pannello di controllo. Le ventole di raffreddamento funzionano sempre quando viene selezionato il ciclo di pulizia.

NOTA: LE VENTOLE DI RAFFREDDAMENTO SONO DIFFERENTI DAI VENTILATORI DI CONVEZIONE, CHE SI TROVANO SUL RETRO DELLA CAVITA' DEL FORNO.

LUCI DEL FORNO

Le luci del forno vengono attivate ogni volta che la porta viene aperta e quando il forno è in funzione. In modalità ECO, le luci del forno non si accendono durante il funzionamento per risparmiare energia. Durante le seguenti funzioni non sono attivate le luci forno

- Modalità Sabbath
- Ciclo di pulizia
- Lievitazione
- Scongelamento

È possibile accendere le luci all'interno del forno toccando sul display.

GRIGLIE FORNO

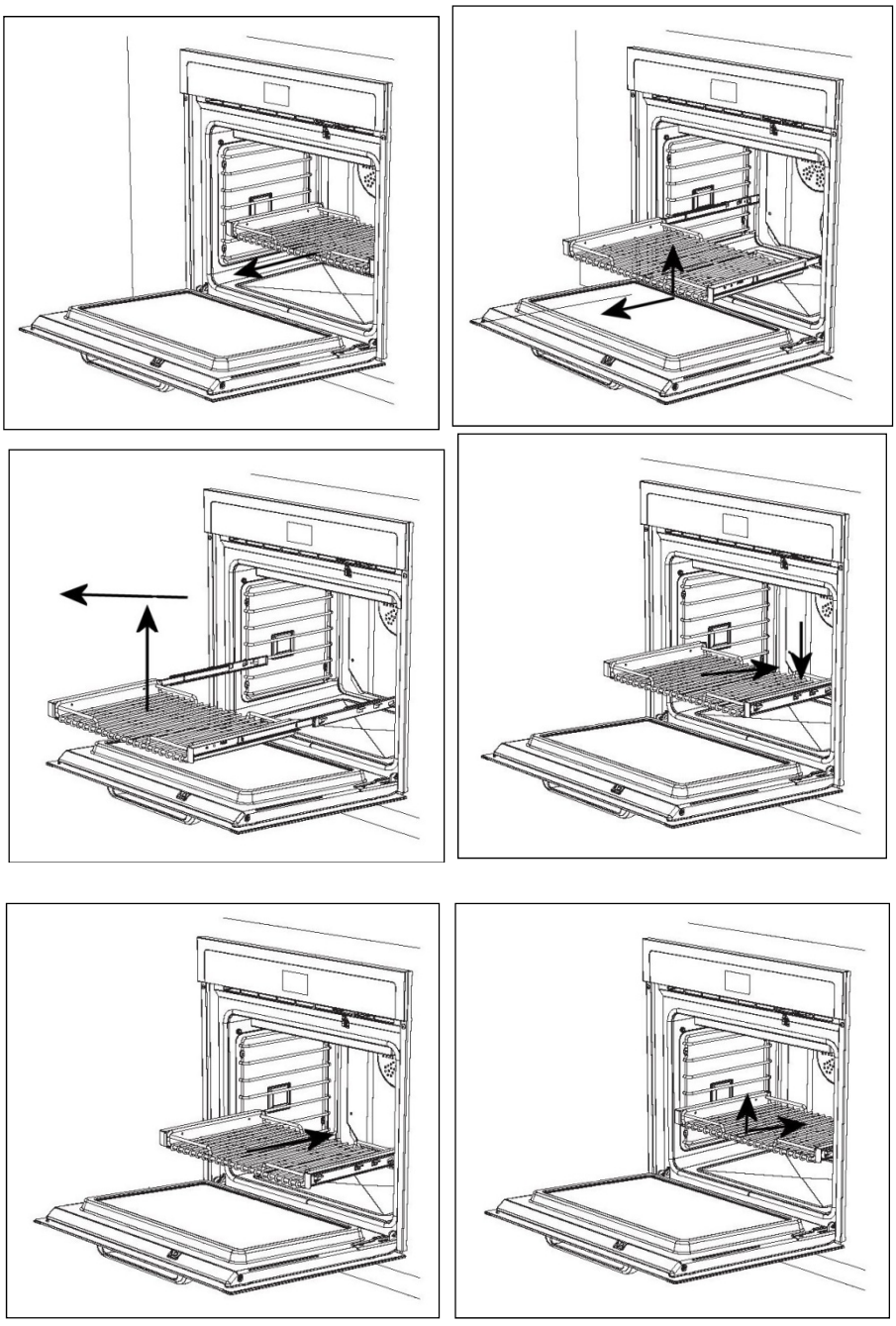
Far scorrere le griglie sulle guide di entrambi i lati del forno. Le griglie sono dotate di tacche di sicurezza antiribaltamento, che gli impediscono di essere tirate fuori completamente, mentre il forno è in funzione.

.

Quando si inserisce una griglia, verificare sempre che le tacche di sicurezza siano sul retro. Per rimuovere le griglie, sollevarle verso l'alto ed estrarle.

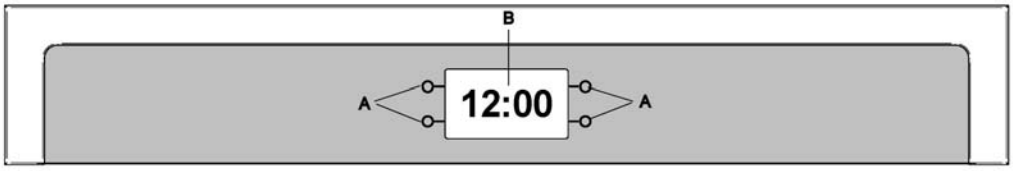
GUIDE TELESCOPICHE Il forno è dotato anche di guide estrazione telescopiche. Le guide telescopiche devono essere fissate saldamente alle griglie laterali. Griglie supplementari possono essere acquistate come accessorio (part # 901267).
Per cambiare la posizione del ripiano:

- Estrarre la griglia dal forno
- Sollevare la griglia per sganciare i corridori
- Estrarre la griglia dalla cavità forno
- Chiudera la griglia
- Installare la griglia in un'altra posizione mentre le guide sono completamente chiuse

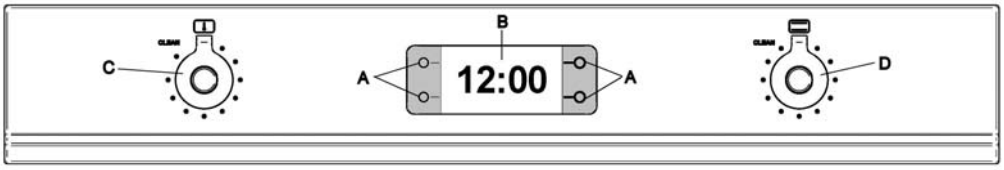


PANNELLO DI COMANDO

MODELLO CON



MODELLO PRO



A Aree touch control **B** Display LCD **C** Manopola temperature **D** Manopola modalità di cotture

ACCENSIONE

Per poter accendere il display LCD attendere 1 minuto dal collegamento dell'alimentazione.

Per attivare il display:
FORNI SERIE DESIGN (MODELLI CON)
Toccare per 2 secondi una delle aree touch control (A). Sul display appariranno le seguenti icone:

Timer Impostazioni Luce Accensione

FORNI SERIE PROFESSIONAL(MODELLI PRO)
Ruotare la manopola modalità di cottura (senso orario). Sul display appariranno le seguenti icone:

Timer Impostazioni

Dopo aver attivato il display, ogni menu visualizzerà le icone necessarie per la navigazione e la programmazione accanto alle aree touch control.
Dopo 1 minuto di inattività il display passerà in modalità stand-by per ridurre i costi di elettricità e le aree touch control si spegneranno. Toccare un'area di controllo qualsiasi per 2 secondi per riattivare il display.
.

LEGENDA ICONA

Timer

Luce

Menù impostazioni

Accensione

Scrolling a sinistra/destra e su/giù

Conferma selezione

Annulla selezione o esci dal menù

Interrompe la cottura

Imposta il tempo di cottura, ritarda il tempo di inizio/fine, sonda della temperatura

Modifica la modalità di cottura

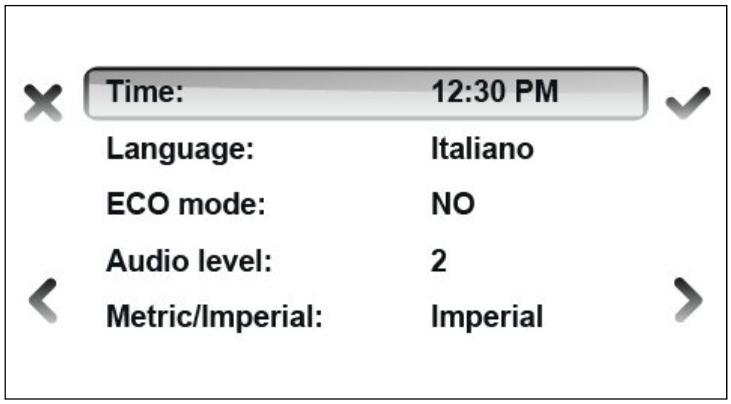
Modifica la temperatura di cottura

IMPOSTAZIONI **Attivare il menu IMPOSTAZIONI con**

Selezionare il campo e confermare

Impostare i valori desiderati con e confermare

Uscire dal menù



Note **Modalità ECO** questa impostazione riduce il consumo di energia:
– spegnendo il forno prima della fine di un programma di cottura ed utilizzando il calore residuo per completare la cottura

– spegnendo la luce durante la cottura

– spegnendo il display in modalità stand-by.

Livello audio: Livelli da 1 a 3. Il livello 1 è NO AUDIO

Metrico/anglosassone

Metrico: Celsius/kg/orologio 24 ore
Anglosassone: Fahrenheit/lb/orologio 12 ore

Modalità SHOW ROOM: questa opzione è destinata alla dimostrazione showroom. In modalità showroom gli elementi riscaldanti non sono attivati. Non usare questa modalità a casa propria.

TIMER Attivare il TIMER con

Impostare il tempo desiderato (max 10 ore) con e confermare

Uscire dal menù

Nota Il timer può essere utilizzato indipendentemente dalla cottura.

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia si attiva un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico al termine del conto alla rovescia toccare una delle aree touch control. Per modificare il timer entrare di nuovo in questo menu.

LUCE Accendere e spegnere la luce del forno premendo quest'icona.

Nota: questa funzione non è disponibile nei forni serie PRO.

PRIMA DELL’UTILIZZO DEL FORNO

Prima di utilizzare il forno per cucinare:

- Rimuovere il film protettivo dalla porta forno e dal pannello comandi
- Rimuovere gli accessori dall’interno del forno
- Rimuovere tutte le etichiette dall’interno del forno e dagli accessori forno
- Rimuovere tutto il materiale dell’imballo dall’interno del forno
- Assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata
- Far funzionare il forno per 2 ore a 260 ° C in modalità turbo.

Questa procedura preliminare assicurerà che tutti i residui interni brucino prima della preparazione del cibo.

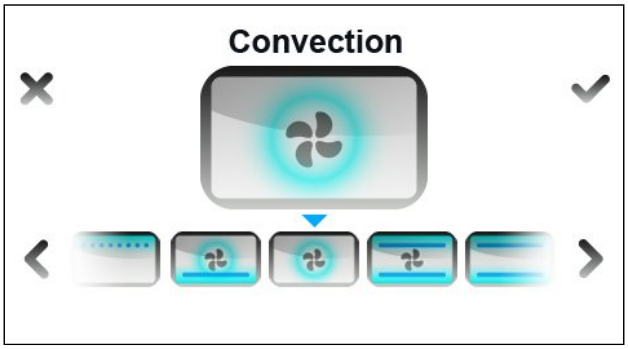
FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE DESIGN (CON)

ACCENSIONE

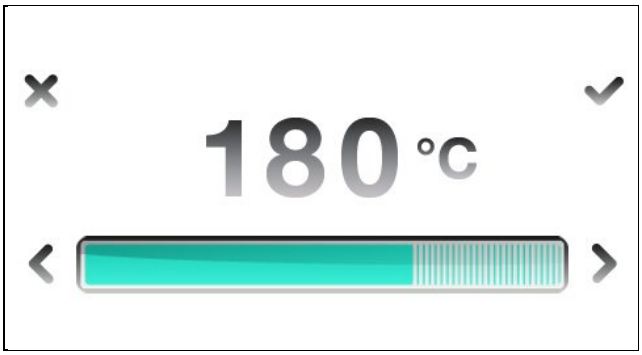
Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con

Selezionare la MODALITA' FORNO e confermare



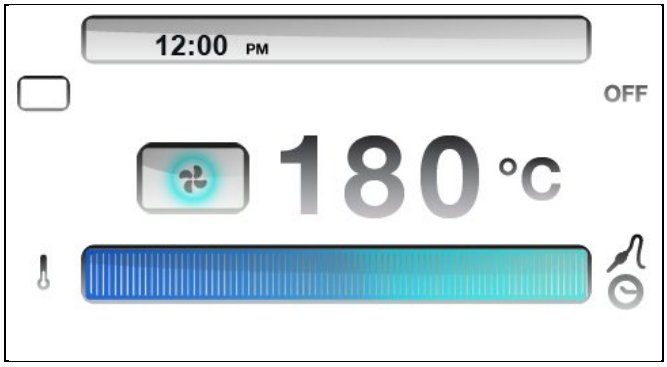
Impostare la TEMPERATURE DI COTTURA e confermare



Il forno inizierà il PRE-RISCALDAMENTO in alcuni secondi mostrando l'avanzamento sul display. La fine del pre-riscaldamento sarà confermata da un segnale acustico. Introdurre il cibo nel forno al raggiungimento della temperatura desiderata.

Nota

La barra di preriscaldamento non è visualizzata nelle modalità cottura alla griglia, cottura alla griglia a convezione, disidratazione, scongelamento, riscaldamento e lievitazione.



MODIFICA/STOP

Modificare la MODALITA' FORNO durante la cottura con

Modificare la TEMPERATURA DI COTTURA durante la cottura con

Interrompere la cottura con OFF e confermare

FUNZIONAMENTO DI BASE – MODELLI SERIE PROFESSIONALE (PRO)

ACCENSIONE

Attivare il forno ruotando la manopola MODALITÀ FORNO destra) Selezionare la MODALITÀ FORNO ruotando la manopola a destra.
Selezionare la TEMPERATURA DI COTTURA ruotando la manopola della temperatura a sinistra.
Il forno inizia il PRE-RISCALDAMENTO in alcuni secondi mostrando l'avanzamento nel display. La fine del pre-riscaldamento sarà confermata da un segnale acustico.
Introdurre il cibo nel forno al raggiungimento della temperatura desiderata.

Nota

La barra del preriscaldamento non è visualizzata nelle modalità cottura alla griglia, cottura alla griglia a convezione, disidratazione, scongelamento, riscaldamento e lievitazione.
Per ridurre il tempo di riscaldamento, il preriscaldamento avviene sempre in modalità turbo.
Ogni modalità forno ha una temperatura di default ottimale che compare contestualmente alla selezione della modalità forno.

MODIFICA/STOP

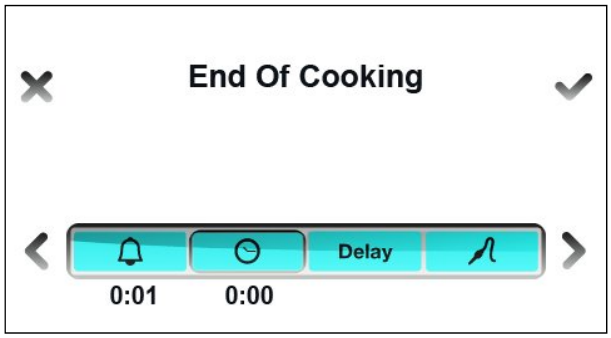
Modificare la MODALITÀ FORNO durante la cottura ruotando la manopola delle modalità forno.

Modificare la TEMPERATURA DI COTTURA durante la cottura ruotando la manopola della temperatura.

Interrompere la cottura ruotando la manopola della funzione sulla posizione OFF.

MENU' DI GESTIONE DEL TEMPO – TIMER, RITARDO/FINE COTTURA, SONDA TEMPERATURA

ACCENSIONE Dopo aver programmato il forno per la cottura premere o per entrare nel menu di gestione del tempo.



IMPOSTAZIONE DEL TIMER Questa funzione è semplicemente un timer contaminuti: il timer può essere usato indipendentemente dalla cottura e non spegnerà il forno al termine del tempo impostato. Per lo spegnimento automatico del forno, selezionare FINE DELLA COTTURA (v. di seguito).

Attivare il TIMER

Impostare la durata desiderata (max 10 ore) e confermare

Uscire dal menù

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico. Premere un'area touch control per interrompere il segnale acustico

Importante! LA COTTURA NON SI FERMERÀ ALLA FINE DEL CONTO ALLA ROVESCIA. SPEGNERE MANUALMENTE IL FORNO E TOGLIERE IL CIBO DAL FORNO PER EVITARE CHE SI CUOCIA TROPPO.

FINE DELLA COTTURA Il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo di cottura impostato.

Attivare FINE DELLA COTTURA

Impostare la durata desiderata (max 10 ore) e confermare

Uscire dal menù

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il forno si spegnerà al termine del conto alla rovescia e il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico. Toccare un'area touch control per interrompere il segnale acustico.

MODIFICA/ANNULLA Attivare il menu fine della cottura e modificare il valore del tempo.

Impostare il tempo su 0:00 per annullare.

Nota Il tempo di cottura è calcolato dalla fine del pre-riscaldamento. Durante il pre-riscaldamento la fine del tempo di cottura non è visualizzata sul display.
Non è possibile impostare la fine del tempo di cottura mentre si usa la sonda della temperatura. Se s'imposta una temperatura della sonda per il cibo, la fine della cottura sarà cancellata.

RITARDO DELL'ACCENSIONE Il forno si accenderà all'orario desiderato.

Attivare RTARDO DELL'ACCENSIONE Delay

Impostare l'orario desiderato prima che il forno si accenda e confermare

Uscire dal menù

Il display visualizzerà il conto alla rovescia. Il forno si accenderà alla fine del conto alla rovescia. La fine del conto alla rovescia sarà confermata da un segnale acustico.

Nota Il RITARDO DELL'ACCENSIONE può essere combinato con la FINE DELLA COTTURA.

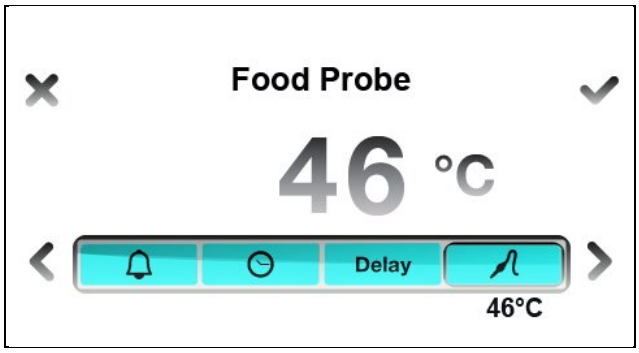
SONDA DELLA TEMPERATURA La sonda della temperatura del cibo è disponibile solo sui modelli XT. La sonda della temperatura monitorizza la temperatura al cuore del cibo durante la cottura e spegne il forno nel momento in cui la temperatura desiderata viene raggiunta. Può essere utilizzata SOLO con le seguenti modalità forno:

Convezione
Cottura in forno
Cottura in forno a convezione
Turbo
Cottura alla griglia
Cottura alla griglia a convezione

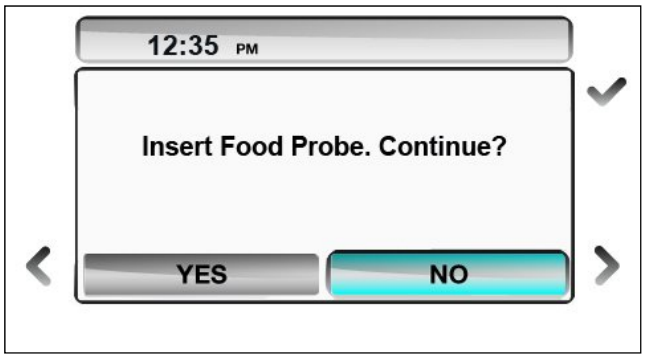
Inserire la sonda della temperatura nel prodotto da cuocere. Per ottenere i risultati migliori, inserire la sonda il più vicino possibile al cuore del prodotto e accertarsi che non sia a contatto con ossa o grasso. Un posizionamento non corretto della sonda potrebbe spegnere il forno troppo presto e far sì che il cibo non sia sufficientemente cotto. In caso di pollame verificare che la sonda non sosti in una cavità.

Attivazione della

Selezionare la temperature del cibo deisderata e confermare



Al completamento della sequenza di preriscaldamento , il display visualizzerà il messaggio INSERIRE LA SONDA DELLA TEMPERATURA PER CIBO. CONTINUARE?



Collegare il jack della sonda alla presea ubicata nella parte in alto a sinistra della cavità del forno. Introdurre il cibo ne forno e confermare

Il display mostrerà la temperatura impostata e la temperatura effettiva misurata dalla sonda. Il forno si spegnerà quando il cibo avrà raggiunto la temperatura desiderata. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata da un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico toccare un’area touch control.

Nota La temperatura della sonda del cibo è selezionabile in ogni momento della cottura.

Se il jack della sonda non è inserito nella rispettiva presa, il display visualizzerà un messaggio che richiede la conferma dell’inserimento della sonda. La cottura si fermerà se non s’inserisce la sonda. Selezionare NO nella schermata di conferma per continuare la cottura senza sonda.

Importante NON LASCIARE LA SONDA NELLA CAVITÀ DEL FORNO QUANDO NON VIENE UTILIZZATA

GUIDA SULLE MODALITÀ FORNO

MODALITA'	DETTAGLI	DA USARE PER / CONSIGLI
COTTURA IN FORNO	Elementi cottura in forno e cottura alla griglia ON Convezione OFF Temperatura 37°C – 260°C Usare i 2 livelli inferiori dei ripiani.	Soufflés Meringhe Pane degli angeli Bignè alla crama Biscotti Torte Cheesecake, Crostate Torte sallate Patate al forno
COTTURA IN FORNO A CONVEZIONE	Elemento cottura in forno ON a Potenza massima Elemento cottura alla griglia ON a Potenza media Ventola di convezione ON Temperatura 37°C – 260°C Usare più livelli contemporaneamente. **NOTA:** Come regola generale, la temperature di una ricetta non destinata alla cottura in un forno a convenzione dovrebbe essere abbassata di 15°C	Biscotti Torte Pane Impasto con lievito Cheesecake Crostate Torte salate Patate al forno Pasticcio
CONVEZIONE	Ventola di convezione ed elemento convezione ON Usare più livelli contemporaneamente. Temperatura 37°C – 260°C **NOTA:** Come regola generale,la temperature di una ricetta non destinata alla cottura in un forno a convenzione dovrebbe essere abbassata di 15°C	Cottura lenta di pasticceria, soufflés e torte. A temperatura superiore usare anche per carni e pollame arrosto.
TURBO	Elemento cottura in forno ON a potenz massima Elemento convezione e ventola ON a massima potenza Temperatura 37°C – 260°C Usare i livelli per ripiani 2 e 3	Cottura uniforme con forte calore dal basso, per pizza, focaccia e pane.
COTTURA ALLA GRIGLIA	Elemento cottura alla griglia ON 4 impostazioni di Potenza – da BASSA (1) a ALTA(4) L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa un base all'impostazione selezionata.	Rosolatura del cibo solo sul lato superiore. Girare il cibo se occorre rosolare sui due lati.
COTTURA ALLA GRIGLIA A CANVEZIONE	Elemento cottura alla griglia ON Ventola di convezione ON 4 impostazioni di Potenza – da BASSA (1) a ALTA(4) L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa un base all'impostazione selezionata.	Rosolatura del cibo sul lato superiore ed inferiore. Questa modalità è preferibile per rosolare cibo troppo delicato da girare come il pesce. NOTA: il grado di rosolatura sui due lati potrebbe essere diverso.
SCONGELAMENTO/ DISIDRATAZIONE	Nella modalità SCONGELAMENTO funziona solo la ventola per far circolare l'aria all'interno della cavità. Tutti gli elementi riscaldanti sono spenti. Nella modalità DISIDRATAZIONE la ventola è accesa e la cavità è mantenuta a 37°C	Scongelamento cibi Disidratazione di cibi , fiori , verdure.
LIEVITAZIONE	Elemento cottura alla griglia ON a potenza costante bassa La ventola si accende ogni 5 minuti per eliminare l0aria stagnante. Usare un livello qualsiasi.	Per ottenere i migliori risultati, mettere l'impasto in una ciotola e coprire con un panno pulito.
RISCALDAMENTO	Elemento cottura alla griglia a potenza bassa/media. Temperatura 60/76/93° C preimpostata	Usare il programma di riscaldamento nella MODALITA SABBATH (M.S.) durante I periodi di ossevanza religiosa.

COTTURA ALLA GRIGLIA/ COTTURA ALLA GRIGLIA A CONVEZIONE

L'elemento cottura alla griglia funziona su 4 diversi livelli di potenza.
L'elemento viene riscaldato per i primi 3 minuti alla massima potenza poi si abbassa in base ai diversi effetti desiderati.

Il livello 1 produce una rosolatura lieve della superficie del cibo
Il livello 4 produce un calore irradiato intenso che determina una rosolatura veloce del cibo.

Selezionare il livello di potenza in base all'effetto desiderato sul cibo.

Selezionare COTTURA ALLA GRIGLIA per rosolare il cibo solo sul lato superiore. In questa modalità occorre girare il cibo se è prevista una rosolatura sui due lati.

Selezionare GRILL A CONVEZIONE per rosolare leggermente il cibo anche sul lato inferiore. Questa modalità è preferibile per rosolare sui due lati un cibo troppo delicato per essere girato come ad es. il pesce. Il grado di rosolatura sui due lati potrebbe essere diverso.

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURA ALLA GRIGLIA E COTTURA ARROSTI REGOLAZIONE SUL GRADO DI COTTURA DESIDERATO

CIBO	POSIZIONE RIPIANO	MODALITA' FORNO	TEMP.	TEMPO DI COTTURA APPROSSIMATIVO	SUGGERIMENTI
Hamburger spessore, 1cm	6	Griglia Griglia a convenzione	LIV 4	Da 15 a 20 minuti	Grigliare finchè non è rosa al centro
Bistecca alla fiorentina	6	Griglia Griglia a convenzione	LIV 4	Da 12 a 20 minuti	Grigliare finchè la cottura non raggiunge il livello desiderato
Entrecote	6	Griglia Griglia a convenzione	LIV 4	Da 12 a 20 minuti	Grigliare finchè la cottura non raggiunge il livello desiderato
Magatello	5	Cottura in forno Cottura in forno a convezione	165°C	Da 20 a 25 min per ½ Kg	Gli arrosti piccoli richiedono un tempo più lungo per oni 1/2Kg: ridurre il tempo in caso di cottura in forno a convezione
Lombata arrosto	5	Cottura in forno Cottura in forno a convezione	165°C	Da 20 to 25 min per ½ Kg	Cuocere finchè i succhi non risultano chiari
Petti di pollo senza osso e senza pelle	6	Griglia Griglia a convenzione	LIV 3	Da 20a 25 minuti	Cuocere finchè i succhi non risultano chiari
Cosce di pollo	5	Griglia Griglia a convenzione	LIV 3	Da 25 a 30 minuti	Togliere la pelle e cuocere finchè i succhi non risultano chiari
Mezzo pollo	5	Griglia Griglia a convenzione	LIV 4	Da 30 a 45 minuti	Girare con le pinze e cuocere finchè I succhi non risultano chiari
Pollo arrosto	4	Griglia Griglia a convenzione	175°C	Da 75 a 90 minuti	Ridurre il tempo con l'uso della cottura in un forno a convezione. Il tempo può variare se il pollo è farcito
Tacchino	4	Griglia Griglia a convenzione	165°C	Da 20 a 25 min per ½ kg	Ridurre il tempo con l'uso della cottura in un forno a convezione. Il tempo può variare se farcito

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – COTTURE IN FORNO

CONTROLLRE LE ISTRUZIOI SULLA CONFEZIONE

CIBO	MISURA TEGLIA cm	TEMPERATURA C	TEMPO DI COTTURA (minuti)	LIVELLO
Biscotti	placca biscotti 30x38	185°	8 a 12	2..5
Torte a strati	Tonda 20 or 22	175°	25 a 35	2..5
Torte basse e sottili	Teglia 22x33	175°	30 a 40	2..5
Ciambelle	stampo per ciambella 30	160°	60 a 75	2..5
Biscotti a barrer Cookies	teglia 22x22	160°	20 a 25	2..5
Biscotti	placca biscotti 30x38	215°	10 a 15	2..5
Pane veloce	stampo da pane 20x10	175°	55 a 70	2..5
Muffins	Stampo da muffin 12 coppette	215°	14 a 19	2..5
Crostae alla frutta	Diametro 22	215°	35 a 45	2..5
Torte alla frutta	teglia 22x22	200°	25 a 30	2..5
Pane lievitato	stampo da pane 20x10	185°	25 a 30	2..5
Panini morbidi	Teglia 22x33	200°	12 a 18	2..5
Panini alla canella	Teglia 22x33	185°	25 a 30	2..5
Torta lievitata	placca biscotti 30x38	200°	20 a 30	2..5

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI – RISCALDAMENTO

CIBO	TEMPERATURA
manzo	(70°C)
Pancetta	(90 - 110°C)
Biscotti e Muffins	(80 – 90°C)
Casserole	(80 – 90°C)
Pesce e frutti di mare	(80 – 90°C)
Cibi fritti	(90 - 110°C)
Salse sughi o crème	(80°C)
Agnello o vitello arrosto	(80 – 90°C)
Pancake e focaccia)	(90 - 110°C)
Patate al forno	(110°C)
Pure	(80°C)
Torte e paste	(80°C)
Pizza	(110°C)
Maiale	(80 – 90°C)
Pollame	(80 – 90°C)
Verdure	(80°C)

CONSIGLI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI - DISIDRATAZIONE

CIBO	PREPARAZIONE	TEMPO APPROSSIMATIVO (ore)	PRONTO QUANDO…
Mele	Tagliare a fette di 5mm immergere in ¼ di tazza di succo di limone + 2 tazze di acqua	11-15	Leggermente morbid
Banane	Tagliare a fette di 5mm immergere in ¼ di tazza di succo di limone + 2 tazze di acqua	10-15	Soffici, morbidi
Ciliege	Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere i noccioli	10-15	Morbid, avvizzite, gommose
Scorze e fette di arance	Sbucciare e tagliare in fette da 5mm	scorze:2-4 fette: 12-16	Scorza di arancia: secca e friabile Fette d'arancia: le bucce sono secche e friabili , il frutto è leggermente morbido.
Anelli d'ananas	Asciugare con telo assorbente	In scatola: 9-13 Freschi: 8-12	Soffici, morbidi
Fragole	Lavare e asciugare con telo assorbente. Tagliare in fette da 1cm. Appoggiare la parte esterna sulla griglia	12-17	Secche friabili
Peperoni rossi	Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere i gambi tagliare grossolanamente in pezzi di circa 2,5cm	16-20	Avvizziti senza umidità all'interno
Funghi	Lavare e asciugare con telo assorbente. Togliere l'estremità dei gambi. Tagliare in fette da 2mm	7-12	Stopposi e avvizziti seccchi
Pomodori	Lavare sgocciolare e asciugare con telo assorbente. Tagliare in fette da 2mm	16-23	Secchi di colore rosso mattone
Origano, salvia, prezzemolo, timo, finocchio	Lavare e asciugare con carta assorbente	3-5	Croccanti e friabili
Basilico	Usare le foglie di basilica da 8 -10 cmdalla cima, sruzzare con acqua, togliere l'umidità e tamponare	3-5	Croccanti e friabili

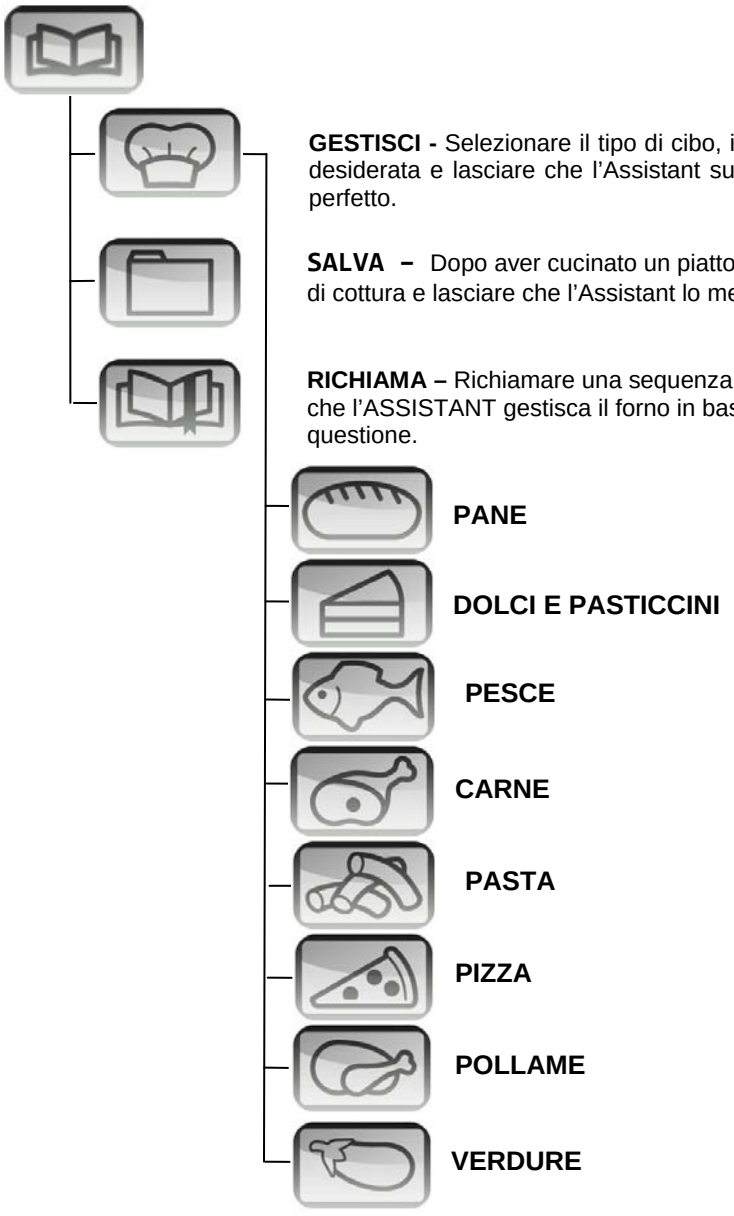
FUNZIONE ASSISTANT

Disponibile solo sui modelli XT
Realizzato con la collaborazione di Roberto Carcangiu, chef professionista e consulente, l'esclusiva funzione ASSISTANT del forno Bertazzoni è un sistema rivoluzionario per migliorare la cottura in forno a casa propria. La funzione ASSISTANT è pre-programmata con una gamma finemente calibrata di modalità forno, di temperature e di sequenze temporali per ogni tipo di cibo. Il sistema non fornisce ricette – si dovrà fare una scelta tra le proprie. L'ASSISTANT piloterà semplicemente il forno per aiutare l'utilizzatore a ricavare il meglio dalle proprie ricette.

L'utilizzatore potrà scegliere a propria discrezione le sequenze già memorizzate nell' ASSISTANT che meglio si adattano al suo stile di cottura e al suo gusto culinario. Dopo aver acquisito un po' di dimestichezza, sarà in grado di creare nuove sequenze, frutto della sua personale creatività, e di memorizzarle per un uso futuro.

L'ASSISTANT è disponibile solo sui modelli XT, insieme ad una sonda per il controllo della temperatura all'interno dei cibi.

MENU ASSISTANT



GESTISCI - Selezionare il tipo di cibo, il peso/la misura, il tipo di cottura e la finitura desiderata e lasciare che l'Assistant supervisioni la cottura finché il piatto non sarà perfetto.

SALVA – Dopo aver cucinato un piatto perfetto, attribuire un nome alla sequenza di cottura e lasciare che l'Assistant lo memorizzi per un uso futuro.

RICHIAMA – Richiamare una sequenza precedentemente memorizzata e lasciare che l'ASSISTANT gestisca il forno in base alle istruzioni selezionate per il piatto in questione.

PANE

DOLCI E PASTICCINI

PESCE

CARNE

PASTA

PIZZA

POLLAME

VERDURE

ACCENSIONE Attivare il forno toccando un'area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con

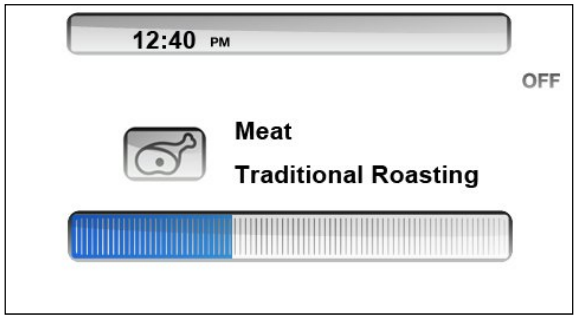
Selezionare ASSISTANT con o con la manopola destra e confermare

Selezionare GESTISCI con e confermare

Selezionare TIPO DI CIBO con e confermare

Le categorie di cibo selezionate serviranno da guida nella selezione di altri parametri (ad es. per la carne: peso, tipo di taglio, temperatura della sonda per il cibo). Seguire le istruzioni sul display, selezionare i parametri corretti e confermare.

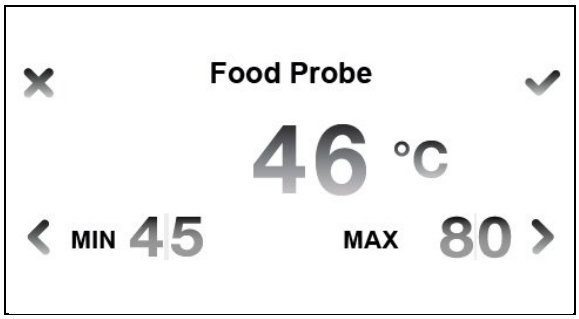
Il forno inizierà il pre-riscaldamento e segnalerà la fine di suddetto ciclo con un segnale acustico. Inserire il cibo nel forno solo dopo che il ciclo di pre-riscaldamento è terminato..



Il display visualizzerà il tempo restante fino al termine della sequenza di cottura.
Il forno si spegnerà alla fine del ciclo di cottura.
Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata da un segnale acustico.

Importante: LA COTTURA PROSEGUIRÀ CON IL CALORE RESIDUO. TOGLIERE IMMEDIATAMENTE IL PIATTO DAL FORNO PER EVITARE CHE CUOCIA TROPPO.

SONDA DELLA TEMPERATURA PER IL CIBO Se la sequenza di cottura richiede l'utilizzo della sonda della temperatura, il display richiederà di inserire la temperatura desiderata. Una volta terminato il ciclo di pre-riscaldamento, il display ricorderà di inserire la sonda della temperatura. Collegare il jack della sonda della temperatura alla presa corrispondente nella cavità del forno alla fine del pre-riscaldamento. La sequenza di cottura inizierà solo dopo aver ricevuto conferma che la sonda della temperatura è stata inserita.



In caso di utilizzo della sonda della temperatura, il display visualizzerà la temperatura della sonda (attuale e target) anziché il tempo restante fino alla fine della cottura.
Il forno si spegnerà quando la temperatura del cibo misurata dalla sonda raggiungerà il livello desiderato. Il display visualizzerà FINE DELLA COTTURA – BUON APPETITO! La fine della cottura sarà confermata con un segnale acustico.

Importante: LA COTTURA PROSEGUIRÀ CON IL CALORE RESIDUO. TOGLIERE IMMEDIATAMENTE IL PIATTO DAL FORNO PER EVITARE CHE CUOCIA TROPPO.

STOP/MODIFICA Per interrompere la cottura premere ✕ e confermare ✓
Non è possibile cambiare la modalità forno, la temperatura o la durata mentre si sta utilizzando la funzione ASSISTANT. Se è necessario prolungare la cottura, far funzionare il forno in modalità manuale finché non si ottiene il risultato desiderato.

Importante Le sequenze pre-programmate sono state calibrate per una cottura dei cibi a partire dalla temperatura ambiente. In caso di utilizzo di cibo congelato per la preparazione di un piatto, scongelare il cibo prima di avviare la sequenza.

Nota: Nella modalità cottura arrosti a bassa temperatura, il cibo viene cotto a temperatura molto bassa e quindi richiede un tempo di cottura lungo. Il tempo di cottura può durare fino 5/6 ore, in base alle dimensioni del cibo.
Nella modalità forno Assistant, il tempo è calcolato dalla fine del pre-riscaldamento. Prestare attenzione ad introdurre il cibo nel forno non appena il tempo di pre-riscaldamento è terminato, in caso contrario il tempo di cottura potrebbe risultare troppo breve.
Tutti i metodi di cottura si riferiscono a cibo fresco, se non espressamente indicato. Per il cibo congelato, fare riferimento alla propria procedura standard

FUNZIONE ASSISTANT – SCHEDA OPZIONI

CIBO	Preparazione	Sonda della temperatura	Tempo di cottura pre-programmato*
Carne	Cottura arrosto tradizionale	sì	
	Cottura arrosto bassa temperature	sì	
	Brasatura		90 min.
	Cottura lenta	sì	
	Cottura al forno		6 min.
Pollame	Cottura arrosto tradizionale	sì	
	Cottura lenta	sì	
Pesce	Cottura arrosto tradizionale	sì	
	Cottura al forno		12 min.
	Grigliato – sonda temperature	sì	
	Grigliato – manual		7 min.
Torte	Impasto con lievito		35 min.
	Pasta frolla		25 min.
Pane	Manuale		22 min.
	Sonda temperature	sì	
Pizza	Pizza fatta in casa		14 min.
Pasta	Surgelata al gratin	sì	
	Fresca al gratin		35 min.
Verdura	Stufata/ Saltata		20 min.
	Grigliata		7 min.
	Patate arrosto		50 min.

*Il tempo indicato non comprende il pre-riscaldamento

COTTURA LENTA La cottura lenta consente la preparazione di pezzi di carne o di pollame molto grossi (più di 4 kg) per diverse ore a temperatura molto bassa. Questa modalità forno non termina quando la temperatura impostata sulla sonda viene raggiunta, ma il cibo continua ad essere mantenuto alla temperatura indicata. La temperatura indicata sulla sonda sarà continuamente regolata dopo che il valore impostato è stato raggiunto.
Il forno dovrà essere spento manualmente. Si consiglia un tempo di cottura di 12 ore. Il programma si spegne automaticamente dopo 24h.

TIPO DI TAGLIO

Tipo di taglio	Tipo di carne
Meno tenero	Collo e sottospalla di manzo
	Petto di manzo
	Carne di manzo sotto sale
	Punte di manzo
	Spalla di maiale
	Garretto di agnello
	Capocollo di maiale
Tenero	Filetto di manzo
	Entrecote
	Filetto di maiale
	Cosciotto di vitello
	Coscie di pollo

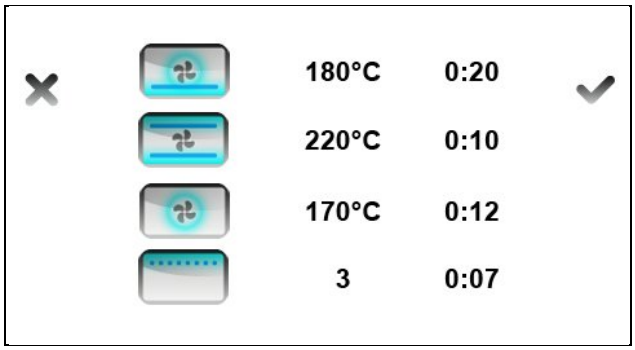
SALVA

L'ASSISTANT salva l'ultima sequenza di cottura per un utilizzo futuro.

Selezionare ASSISTANT con o con la manopola destra e confermare

Selezionare SALVA con e confermare

Il display visualizzerà l'ultima sequenza di cottura eseguita, indicando la serie di modalità forno , le temperature e i tempi utilizzati per questo ciclo.



Confermare

Selezionare CATEGORIA CIBO e confermare

Inserire un nome per questa sequenza di cottura – fare lo scrolling sulla tastier con e confermare ogni lettera con

NOTA: lo scrolling si velocizza premendo con in ditto sulla touch area.

Confermare con OK

Premere per uscire da questo menu senza salvare la sequenza.

Dopo aver salvato una sequenza, il display tornerà al menu principale ASSISTANT.

Importante

La memoria è in grado di salvare fino a un massimo di 32 sequenze di cottura personalizzate oltre a quelle pre-programmate. Quando la memoria è piena e si cerca di memorizzare un'altra sequenza di cottura, il display visualizza un messaggio che richiede di cancellare una delle sequenze memorizzate in precedenza.

L'interfaccia eliminerà fasi che non sono significative ai fini dei risultati della cottura, come ad es.funzioni usate per meno di 1 minuto.

In una sequenza si potranno memorizzare al massimo 4 diverse fasi di cottura (combinazione di funzione/temperatura/tempo).

RICHIAMA

Per richiamare una sequenza personale precedentemente memorizzata seguire queste semplici fasi.

Selezionare ASSISTANT con o con la manopola destra e confermare

Selezionare RICHIAMA con e confermare

Selezionare CATEGORIA CIBO e confermare

Selezionare una sequenza memorizzata e confermare

Le opzioni a disposizione sono le seguenti:
- ACCENSIONE: avvierà immediatamente la sequenza di cottura.
- MODIFICA: consente di modificare la categoria del cibo e il nome associato ad una sequenza di cottura personale.
- CANCELLA: cancella la sequenza di cottura selezionata. E' richiesta conferma.

Nota: Se non si seleziona nessuna sequenza di cottura, sarà visualizzato un menu vuoto..

MODALITA’ SABBATH

Questo programma speciale è concepito per il rispetto di regole religiose..

ACCENSIONE

Attivare il forno toccando un’area di controllo per 2 secondi.

Iniziare la programmazione con

Selezionare RISCALDAMENTO con o con la manopola destra e confermare

Selezionare M.S. con e confermare

Il forno si accenderà e si pre-riscalderà fino a raggiungere la temperature di 100°C. La temperatura sarà poi mantenuta costante finchè il forno non verrà spento. L’apertura del forno non causerà un immediato pre-riscaldamento del forno: il riscaldamento proseguirà in base ad una procedura impostata indipendentemente dall’uso.

Le luci del forno non si accenderanno in modalità Sabbath anche se lo sportello è aperto.

MODIFICA/STOP

Per modificare la modalità forno:

- FORNI SERIE DESIGN: fare lo scrolling delle MODALITA’FORNO
- FORNI SERIE PROFESSIONALI: usare la manopola modalità forno (destra)

Spegnere il forno con

CICLO DI AUTO-PULIZIA

DESCRIZIONE

Nel ciclo di auto-pulizia, la cavità del forno è riscaldata a temperature molto elevate per bruciare i residui all'interno dello stesso. Dopo il ciclo di pulizia, i residui bruciati si trasformano in cenere e possono essere facilmente spazzati via con una spugna umida.

Succhi di frutta versati possono scolorire in modo permanente le superfici. Questo scolorimento è permanente ma non interesserà l'efficienza dello smalto.

Se il forno non viene pulito regolarmente, la polvere può diventare estremamente difficile da rimuovere, anche con la funzione CLEAN.

BLOCCO PORTA

A causa della temperatura estremamente elevata raggiunta nella funzione di auto-pulizia, la porta si blocca automaticamente dopo 1 minuto. La chiusura scatta una volta che il ciclo è terminato e la temperatura del forno è scesa sotto (260C).

PREPARAZIONE

Prima di avviare la funzione CLEAN:

- Rimuovere grossi pezzi di detriti e depositi di grasso all'interno della cavità del forno. Detriti e grasso possono incendiarsi a temperature elevate.
- Togliere tutti gli accessori dal forno. L'alta temperatura raggiunta durante il ciclo danneggia gli accessori.

START

Modelli CON: selezionare Clean nel menu modalità di cottura

Modelli PRO: impostare le due manopole in posizione CLEAN. NOTA: se una manopola viene spostata dalla posizione CLEAN, il ciclo viene interrotto.

Selezionare la modalità di pulizia REGOLARE o ECO. Il ciclo regolare dura più del ciclo ECO e quindi utilizza più energia.

Verificare che tutti gli accessori siano stati rimossi dalla cavità del forno per avviare il ciclo di pulizia.

La porta del forno si blocca per la durata del ciclo e non sarà possibile far funzionare il forno.

Durante il ciclo di pulizia le ventole di raffreddamento sono costantemente in funzione.

La fine del ciclo di pulizia sarà confermato con un suono.

La porta del forno rimarrà bloccata fino a quando la temperatura del forno scenderà al di sotto (260°C).

STOP

Modelli CON: premere OFF

Modelli PRO: spostare la manopola dalla posizione di CLEAN

ATTENZIONE

L'interno del forno sarà ancora ad alte temperature quando il blocco automatico verrà rilasciato – USARE LA MASSIMA ATTENZIONE PER EVITARE USTIONI.

Se viene accidentalmente selezionato "auto-pulizia", spegnere il forno ed attendere che la temperatura del forno sia scesa e che la serratura della porta si apra.

PULIZIA FORNO

PARTE ANTERIORE

Pulire le fuoriuscite dal fronte dell'apparecchio immediatamente. Le fuoriuscite possono causare scolorimento delle superfici in vetro e acciaio.

Pulire la parte anteriore dell'apparecchio con una spugna o un panno pulito, sapone liquido per stoviglie e acqua calda. In alternativa, utilizzare un panno in microfibra umido e poi asciugare con un panno morbido.

Tutte le superfici sono vulnerabili ai graffi. I graffi possono causare la rottura del vetro.

Tutte le superfici possono scolorirsi o cambiare se entrano in contatto con detergenti non idonei.

Nel modello PRO il display è protetto con un vetro trasparente, che è molto delicato. Evitare il contatto con agenti di pulizia. Non strofinare la superficie. Pulire delicatamente con un detergente delicato e asciugare con un panno pulito.

INTERNO

Attenzione Pericolo di ustioni! Permettere al forno di raffreddarsi prima di pulire.

Pulire la superficie del forno con una soluzione di acqua calda, sapone liquido e una spazzola di nylon o spugna morbida.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette in metallo, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

Evitare di pulire la guarnizione intorno l'interno (chiusura vetri della porta). Essa è fatta da fibra di vetro e si danneggerà se strofinata o rimossa.

Non usare spray per forno su una qualsiasi parte di questo forno.

Suggerimenti

La finitura in smalto di porcellana della cavità è resistente agli acidi, ma alimenti acidi, come succhi di agrumi, pomodori, rabarbaro, aceto, alcool o latte, dovrebbe essere rimossi e non dovrebbero cuocere sulla porcellana durante l'uso successivo.

Rimuovere le griglie forno quando si pulisce l'interno del forno.

Gli elementi riscaldanti del forno non richiedono pulizia, gli elementi si puliscono mentre bruciano quando il forno è in funzione. Gli elementi sono collegati in modo permanente. Non è necessario pulire lo schermo sopra l'elemento grill

Per evitare danni alla superficie mentre si pulisce, non utilizzare niente di quello che segue:

- I prodotti che contengono soda, ammoniaca, acidi, o cloro
- Smacchiatori
- Detergenti abrasivi, ad esempio, polveri abrasive, liquidi abrasivi,pietra pomice
- Detergenti a base di solventi
- Detergenti per inox
- Detersivi per lavastoviglie
- Spray da forno
- Detergenti per vetri
- Spugne abrasive o spazzole,
- Raschietti affilati

SONDA CIBO

Lavare con acqua e sapone e una spugna. Risciacquare con acqua corrente. Non lasciare la sonda immersa in acqua. Non pulire la sonda per la temperatura in lavastoviglie.

ACCESSORI

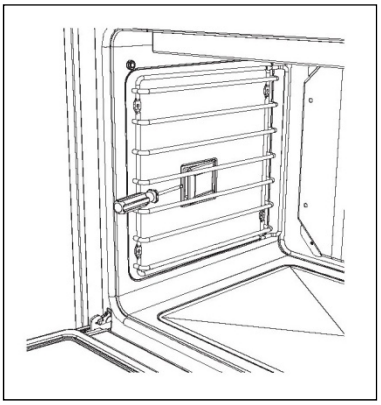
Lavare con acqua e sapone e una spugna. Risciacquare con acqua corrente.

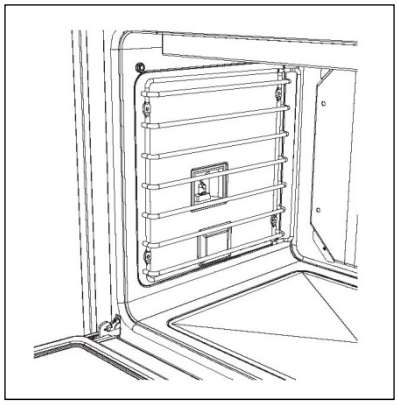
SOSTITUZIONE DELLE LUCI DEL FORNO

ATTENZIONE! **Scollegare l'alimentazione prima della manutenzione dell'apparecchio.**

Per sostituire la lampadina del forno, togliere il cappuccio di protezione. Non è necessario rimuovere la griglia di supporto.

NOTA: Il contatto del bulbo con le dita può causare che la lampadina si bruci. Utilizzare sempre guanti di protezione oppure utilizzare un panno per togliere la lampadina.





GUIDA RISOLUZIONE PROBLEMI

PROBLEMA DEL FORNO	POSSIBILI CAUSE E/O RIMEDI
Il forno non funzione	La cucina non è collegata all'alimentazione elettrica. Chiedere ad un professionista di verificare l'interruttore automatico, i cablaggi e i fusibili.
Il ciclo di auto-pulizia non si attiva	La porta non è ben chiusa e la serratura della porta non può bloccare.
La porta non si apre	Il forno è ancora in modalità di auto-pulizia. La serratura della porta si sgancerà al raggiungimento della temperatura di sicurezza.
La luce del forno non funziona	La lampadina è bruciata. Il forno non è collegato all'alimentazione elettrica. Il ciclo di pulizia è acceso
La porta del forno è bloccata e non si apre dopo il raffreddamento	Accendere il forno con l'interruttore automatico e attendere 5 minuti. Tornare a spegnerlo. Il forno dovrebbe azzerarsi e sarà possibile utilizzarlo.
Il forno non si riscalda	Controllare l'interruttore automatico o la scatola fusibili di casa propria. Controllare che l'alimentazione del forno si adeguata . Controllare che la temperatura del forno si stata selezionata.
La luce del forno non funziona correttamente	Sostituire e reinserire la lampadina se allentata o difettosa.
La luce del forno rimane accesa	Verificare che non ci siano ostruzioni nella porta del forno. Controllare che la cerniera non sia piegata.
Impossibile togliere il copriluce	Potrebbero essersi depositati residui o gocce intorno al copriluce. Pulire l'area del copriluce con un panno pulito ed asciutto prima di provare a rimuoverlo.

In caso di funzionamento non corretto potrebbero comparire messaggi d'errore specifici. Contattare il servizio post-vendita e fornire le informazioni che compaiono sul display per una diagnosi rapida e accurata.

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALY

WWW.BERTAZZONI.COM